

LES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE

> MÉTIERS VISÉS :

- Employé.e d'étages
- Réceptionniste en hôtellerie
- Gouvernant.e

> PUBLIC VISÉ :

Personne ayant une expérience professionnelle ou ayant validé son projet professionnel avec un CEP.

> PRÉ REQUIS :

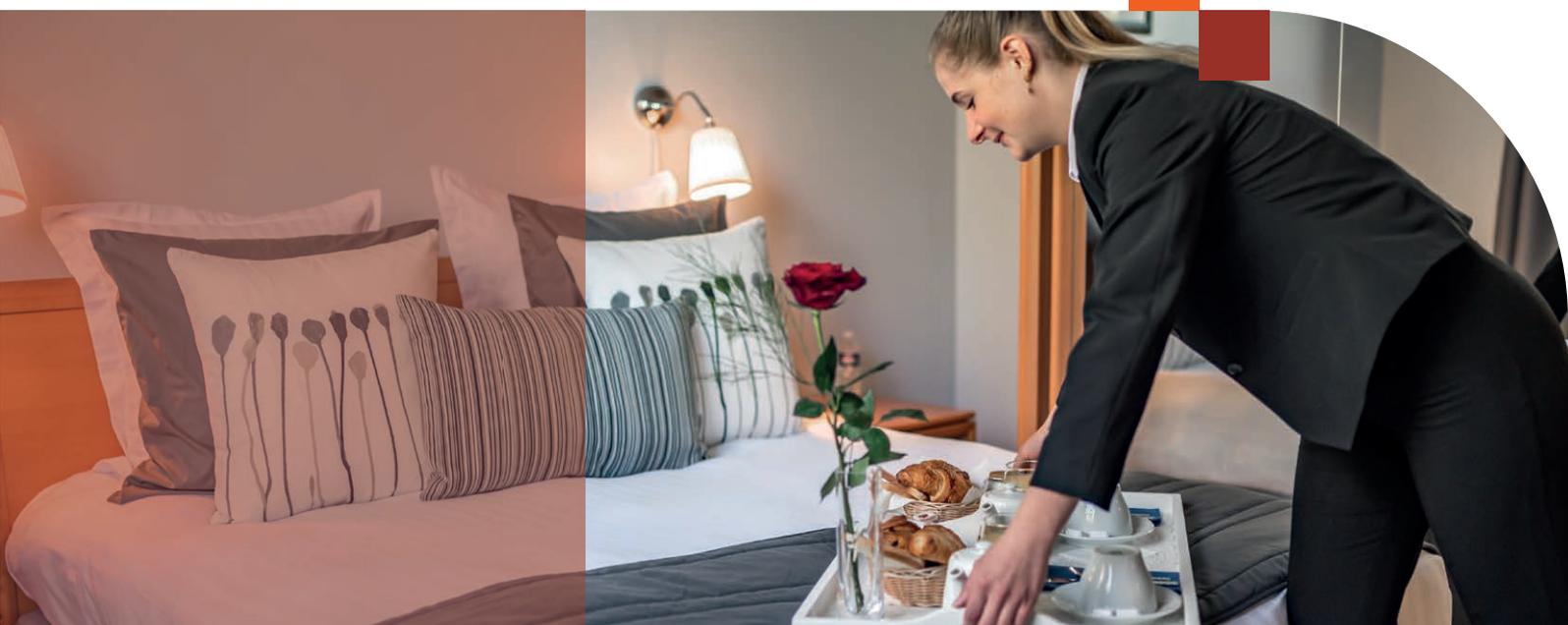
Avoir validé un projet (stage ou emploi) dans le secteur professionnel ciblé par cette formation.

Cette formation qualifiante vise l'objectif de valider les compétences en lien avec les domaines spécifiques relevant du référentiel, de connaissances et du métier visé.

Se préparer à l'emploi dans les métiers de l'hôtellerie et augmenter sa polyvalence.

Méthode pédagogique :

- Pédagogie du faire favorisant les mises en situation professionnelle sur plateaux techniques et stages en entreprise.
- Accompagnement individualisé.
- Présentiel et à distance (l'accès aux contenus et ressources de la formation à distance s'effectue par connexion à la plate-forme ACSEA Formation).



Lieu de formation :

- ACSEA Formation Caen
10 rue de la Cotonnaire

Délais d'accès à la formation :

- Les entrées peuvent se faire de manière individuelle tout au long de l'année.

Mode de validation :

- Des évaluations seront réalisées en entreprise ou sur plateaux techniques pour délivrer des attestations de compétences pour le métier visé.
- Pour les personnes ayant suivi la formation dans sa totalité et validé les épreuves finales correspondantes :
 - Certificat SST
 - Certificat d'acteur PRAPIBC
 - Attestation HACCP
 - Attestation de compétences
 - numériques/badge numérique

Financement :

- Pour les demandeurs d'emploi, le coût de la formation est pris en charge par la région Normandie.
- Sous certaines conditions, le stagiaire peut être rémunéré pendant sa formation.

Suites de parcours, formations complémentaires possibles

- Titre professionnel ou CQP-IH d'employé.e d'étages
- Titre professionnel ou CQP-IH de réceptionniste en hôtellerie
- Titre professionnel ou CQP-IH Gouvernant.e

Accessibilité :

Cette formation est accessible aux apprenant.e.s en situation de handicap. Tous les moyens humains et techniques seront mis en place en partenariat avec les prescripteurs et partenaires (cap emploi, l'AGEFIH ...) pour compenser le handicap.

Référente handicap pays d'Auge :
jennifer.lecharpentier@acsea.asso.fr

Référente handicap Caen/Bayeux :
Noelle.gifosse@acsea.asso.fr



LES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE

Conditions techniques nécessaires à la FOAD :

- Avoir accès à un ordinateur, tablette ou téléphone portable avec une connexion internet.

Modalités d'accès à la formation

- Participation à une information collective ou RDV individuel
- Entretien et test de positionnement individuel
- Cette formation est accessible par modules de compétences

Contenu de la formation

Les compétences professionnelles sont organisées en modules dissociables. Cette organisation facilite l'individualisation des parcours en permettant de ne choisir que les éléments correspondants aux besoins identifiés lors du positionnement.

La formation est découpée en plusieurs domaines :

-> La culture professionnelle :

- Module 1 : Le monde de l'hôtellerie
- Module 2 : La connaissance du métier d'employé.e d'étages
- Module 3 : La connaissance du métier de gouvernant.e
- Module 4 : La connaissance du métier de réceptionniste
- Module 5 : Plateau technique
- Module 6 : Stages en entreprise

-> Les compétences transversales :

- Module 7 : L'écocitoyenneté
- Module 8 : Le développement personnel (les soft skills)

-> Les compétences complémentaires :

- Module 9 : Le renforcement de connaissances de base en français
- Module 10 : Le renforcement des connaissances de base en mathématiques
- Module 11 : Le renforcement des connaissances de base en Anglais
- Module 12 : Les connaissances numériques générales et liées au métier
- Module 13 : Les techniques de recherche d'emploi

Durée de la formation :

- Durée moyenne en centre : 525 heures - 15 semaines
- Durée moyenne de la FOAD : ½ journée par semaine
- Durée moyenne en entreprise : 210 heures - 6 semaines

CONTACT

directeur.formation@acsea.asso.fr

02 31 62 62 00

www.acsea-formation.fr